www.electromenagersGE.ca

Four à micro-ondes

Instructions de sécurité 2–6

Mode d'emploi
Autres caractéristiques 16,17
Caractéristiques du four à micro-ondes 7, 8
Caractéristiques pratiques 13–15
Fonctions à durée programée 10–12
Niveau de puissance 9
Terminologie de la cuisson aux micro-ondes 18

Nettoyage et entretien 19

Conseils de dépannage 20
Situations normales 20

Service à la clientèle
Enregistrement du produit 21, 22
Garantie 23
Service à la clientèle . . . . . .Dernière de couverture

Four à micro-ondes

JE1140

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° du modèle _____

N° de série _____

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette à l'intérieur du four.

350A4502P589 *02-07 ATS*

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
VEUILLEZ LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER LE FOUR.

⚠ AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité, les renseignements contenus dans ce guide doivent être suivis à la lettre afin de réduire les risques d'incendie ou d'explosion, de choc électrique, ou pour prévenir des dommages, des blessures, ou même la mort.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

(a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte, puisque cela pourrait entraîner une exposition nocive aux micro-ondes. Il est important de ne jamais essayer de forcer ou modifier le système de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez pas d'objets entre la porte et la surface avant du four. Ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits nettoyants s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte ferme bien et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées :

(1) La porte (tordue),

(2) Les charnières et loquets (cassés ou desserrés),

(3) Les joints et surfaces d'étanchéité.

(d) Seul un technicien qualifié doit réparer ou régler ce four à micro-ondes.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Ce four à micro-ondes n'est pas approuvé ou testé pour une utilisation en mer.

Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans le Guide d'utilisation et d'entretien.

- Lisez et respectez les mesures de sécurité spécifiques de la section *Précautions pour éviter une éventuelle exposition excessive aux micro-ondes.*
- Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le à une prise de courant convenablement mise à la terre. Référez-vous à la section *Instructions de mise à la terre* à la page 5.
- Installez ou localisez cet appareil en respectant les directives fournies dans les instructions d'installation.
- Assurez-vous de placer l'avant de la porte à 7,6 cm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour éviter que l'appareil bascule accidentellement durant son utilisation normale.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- N'installez pas ce four à micro-ondes au-dessus ou près d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- Ne rangez rien directement sur le dessus du four à micro-ondes lorsqu'il est en opération.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, s'il ne fonctionne pas adéquatement, ou s'il a été endommagé ou est tombé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente de Mabe ou un agent autorisé, qui utiliseront un cordon d'alimentation de Mabe.
- Ne couvrez pas ou ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans le présent guide. N'utilisez pas de substances chimiques ou corrosives dans cet appareil. Ce four à micro-ondes a été conçu spécifiquement pour chauffer, sécher ou cuire des aliments et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce four à proximité de l'eau, par exemple, dans un sous-sol mouillé, près d'une piscine ou d'un évier.
- Gardez le cordon loin des surfaces chaudes.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Ne laissez pas le cordon pendre du dessus de la table ou du comptoir.
- Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :

– Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez la cuisson de près si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables dans votre four pendant la cuisson.

– Enlevez les attaches métalliques et les poignées en métal des contenants en papier ou en plastique avant de les mettre dans le four.

– Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

– Si un feu éclate dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.

- Voyez les instructions concernant le nettoyage des surfaces dans la section *Entretien et nettoyage du four à micro-ondes* du présent guide.
- Seul un technicien qualifié doit réparer cet appareil. Communiquez avec le bureau de service après-vente le plus proche si votre appareil doit être vérifié, réparé ou réglé.
- Comme c'est le cas pour tout autre appareil électrique, surveillez de près les enfants qui s'en servent.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

⚠ AVERTISSEMENT!

ÉTINCELLES

Si vous apercevez des étincelles, appuyez sur la touche ***ANNULER/ARRÊT*** *et corrigez le problème.*

La formation d'un arc est la façon qu'ont les micro-ondes de produire des étincelles dans le four. Ceci est imputable aux causes suivantes :

- Un article de métal ou du papier d'aluminium est en contact avec les parois du four.
- Le papier d'aluminium n'épouse pas bien la forme de l'aliment (les bords relevés agissent comme des antennes).
- Des articles en métal, comme des attaches, les broches utilisées pour la volaille, ou les garnitures dorées des assiettes se trouvent dans le four.
- Des essuie-tout en papier recyclé contenant de petites particules de métal sont employés dans le four à micro-ondes.

ALIMENTS

- Ne préparez pas de maïs éclaté dans le four à micro-ondes, à moins d'utiliser un accessoire pour maïs à éclater spécialement conçu à cette fin ou du maïs éclaté pour la cuisson aux micro-ondes.
- Certains aliments comme les œufs dans leur coquille et les récipients scellés – par exemple, des pots en verre fermés – peuvent éclater s'ils sont chauffés dans le four à micro-ondes et risquent de vous blesser.
- Il n'est pas recommandé de faire bouillir des œufs dans le four à micro-ondes. La pression qui se crée dans le jaune fera éclater l'œuf et pourrait causer des blessures.
- Le fait de laisser fonctionner le four à micro-ondes pendant plus d'une minute ou deux sans placer d'aliment à l'intérieur peut endommager le four et provoquer un incendie. Cela augmente la température autour du magnétron et peut affecter la durée de vie du four.
- Percez la "peau" qui recouvre certains aliments, comme les pommes de terre, les hot-dogs, les saucisses, les tomates, les pommes, le foie de volaille et autres abats, les jaunes d'œuf, pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
- ***EAU SURCHAUFFÉE***

  L'eau ou d'autres liquides chauffés aux micro-ondes ne bouillonnent pas toujours lorsqu'ils atteignent leur point d'ébullition. En fait, ils peuvent être surchauffés sans bouillonner.

  Un liquide surchauffé peut se mettre à bouillonner et déborder du récipient lorsqu'on le déplace ou lorsqu'on y plonge un objet, comme une cuillère ou un sachet de thé.

  Pour empêcher une telle situation et éviter toute blessure, ne faites pas chauffer un liquide pendant plus de deux minutes par tasse. Après le réchauffage, laissez le récipient reposer dans le four pendant 30 secondes avant de le déplacer ou d'y plonger un objet quelconque.
- Ne faites pas chauffer d'aliments pour bébé dans des pots en verre, même si le couvercle a été enlevé. Assurez-vous que tous les aliments pour bébé soient bien cuits. Remuez les aliments pour distribuer la chaleur uniformément. Lorsque vous réchauffez du lait maternisé (formule), évitez de le faire bouillir pour éviter les brûlures. La température du lait peut être plus élevée que celle du contenant. Vérifiez toujours la température du lait avant de le donner au bébé.
- Ne faites pas décongeler de boissons surgelées dans des bouteilles à goulot étroit (surtout des boissons gazeuses). Il peut se créer une pression, même si le bouchon a été enlevé. Le contenant pourrait éclater et causer des blessures.
- Ébullition spontanée – Dans certaines conditions, les liquides peuvent commencer à bouillir pendant ou après que vous les ayez retirés du four. Pour éviter toute brûlure causée par les éclaboussures, nous vous recommandons les mesures suivantes : laissez reposer le contenant dans le four pendant 30 à 40 secondes après la fin de la cuisson. Ne faites pas bouillir de liquides dans des contenants à goulot étroit, comme des bouteilles de boisson gazeuse, des carafes à vin ou des tasses à café particulièrement hautes et étroites. Même si le contenant est ouvert, une quantité excessive de vapeur peut s'y accumuler et le faire déborder ou éclater.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez un contenant d'aliments chauds, y compris les sacs de maïs éclaté, les sachets de cuisson et les boîtes. Pour éviter toute blessure, éloignez la vapeur de votre visage et de vos mains.
- Evitez de trop faire cuire les pommes de terre. Elles pourraient se déshydrater et prendre feu, ce qui endommagerait votre four.
- Faites bien cuire la viande et la volaille – la température INTERNE de la viande doit s'élever à au moins 70 °C (160 °F), et celle de la volaille à au moins 80 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER LE FOUR.

⚠ AVERTISSEMENT!

USTENSILES POUR CUISSON AUX MICRO-ONDES

Assurez-vous que tous les ustensiles que vous utilisez dans le four conviennent à la cuisson aux micro-ondes. La plupart des cocottes, récipients gradués et ramequins en verre, ainsi que la vaisselle en porcelaine ou en terre cuite qui ne contient pas de motifs métalliques, peuvent être utilisés. Certains ustensiles portent la mention "convient aux micro-ondes."

- Si vous n'êtes pas certain qu'un ustensile de cuisson convienne aux micro-ondes, faites l'essai suivant : versez une tasse d'eau dans 250 mL (une tasse) graduée en verre. Placez-la dans le four, à l'intérieur ou à côté de l'ustensile que vous désirez vérifier. Faites fonctionner le four à la puissance maximale pendant 30 à 45 secondes. Si l'ustensile est chaud, il est préférable de ne pas l'utiliser dans le four à micro-ondes.

  Si l'ustensile ne devient pas chaud et que seule l'eau dans la tasse est chaude, il convient aux micro-ondes.
- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convienne aux micro-ondes.
- N'utilisez pas de produits en papier recyclé dans le four. Les essuie-tout, les serviettes et le papier ciré recyclés peuvent contenir des particules métalliques qui pourraient produire des étincelles ou prendre feu. Évitez d'utiliser des produits en papier qui contiennent du nylon ou des fibres de nylon, car ils peuvent aussi s'enflammer.
- Certains plats en polystyrène (comme ceux utilisés pour l'emballage de la viande) ont un fond incrusté d'une mince bande en métal. Durant la cuisson, cette bande peut brûler le fond du four et enflammer un essuie-tout.
- Ne faites pas sécher de journaux dans le four à micro-ondes.
- Les différents types de pellicule en plastique ne conviennent pas tous aux micro-ondes. Vérifiez les renseignements sur l'emballage avant de les utiliser.
- Vous pouvez couvrir les récipients à l'aide d'un essuie-tout, de papier ciré ou d'une pellicule en plastique afin de conserver l'humidité et d'éviter les éclaboussures. Cependant, disposez la pellicule de façon à permettre à la vapeur de s'échapper.
- Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds en raison du transfert de chaleur produit par les aliments chauffés. Il peut s'avérer nécessaire d'utiliser des mitaines de four pour les manipuler.
- Les sacs en plastique fermés étanches ou que l'on peut faire « bouillir », doivent être entaillés ou percés suivant les directives de l'emballage. Sinon, le sac peut éclater pendant ou immédiatement après la cuisson et causer des blessures. De plus, les contenants en plastique doivent être au moins partiellement découverts, puisqu'ils se ferment hermétiquement. Lorsque vous utilisez des contenants couverts hermétiquement d'une pellicule en plastique, enlevez-la avec précaution et éloignez la vapeur de votre visage et de vos mains.
- Utilisez le papier d'aluminium uniquement selon les directives données dans le présent guide. Vous pouvez faire cuire les repas surgelés dans leur plat d'aluminium si celui-ci mesure moins de 1,9 cm (3/4 po) de hauteur. Enlevez le couvercle métallique et replacez le plat dans sa boîte. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four, éloignez-le d'au moins 2,5 cm (1 po) des parois du four.
- Ustensiles de cuisson en plastique – Les ustensiles de cuisson en plastique conçus pour la cuisson aux micro-ondes sont très utiles, mais doivent être utilisés avec précaution. Même le plastique conçu pour la cuisson aux micro-ondes peut s'avérer moins résistant à la chaleur excessive que le verre ou la céramique. Il peut ramollir ou même brûler s'il est soumis à de courtes périodes de cuisson excessive. Lorsque la cuisson excessive se prolonge, l'aliment et l'ustensile peuvent s'enflammer.

  Suivez les instructions suivantes :

  1. N'utilisez que des plastiques conçus pour la cuisson aux micro-ondes et suivez à la lettre les recommandations du fabricant.
  2. Ne faites pas chauffer de contenants vides.
  3. Ne laissez pas des enfants utiliser des ustensiles en matière plastique, en l'absence d'une étroite supervision.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT — *Le mauvais usage de la broche de mise à la terre peut causer un risque de choc électrique.*

Cet appareil doit être mis à la terre. Lorsqu'un court-circuit se produit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en offrant un fil d'échappement au courant électrique.

Le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'un fil et d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise adéquatement installée et mise à la terre.

Si vous ne comprenez pas bien les directives de mise à la terre ou n'êtes pas certain que l'appareil soit adéquatement mis à la terre, adressez-vous à un électricien ou un technicien qualifié.

Si la prise murale est du type standard à deux alvéoles, vous êtes responsable et obligé de la faire remplacer par une prise à trois alvéoles, correctement mise à la terre.

Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant à proximité de l'appareil par un électricien ou un technicien de service qualifié. (Voyez la section *CORDONS PROLONGATEURS.)*

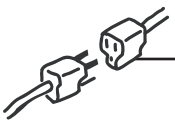
Pour un rendement optimal, ne branchez aucun autre appareil dans la prise de courant qui alimente votre four afin d'éviter le vacillement des lumières, le grillage des fusibles ou le déclenchement des disjoncteurs.

FICHES D'ADAPTATION

Les fiches d'adaptation ne sont pas permises au Canada.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
VEUILLEZ LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER LE FOUR.

⚠ AVERTISSEMENT!



CORDONS PROLONGATEURS

Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher dans un cordon plus long.

Les cordons prolongateurs peuvent être utilisés, si l'on prend des précautions.

Si vous utilisez un cordon prolongateur :

1. La capacité nominale indiquée sur le cordon prolongateur doit être au moins aussi élevée que la capacité nominale de l'appareil;
2. Le cordon prolongateur doit être un cordon à 3 broches de type mise à la terre, et il doit être branché dans une prise à 3 alvéoles;
3. Le cordon prolongateur doit être placé de telle sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, pour éviter que des enfants ne le saisissent ou qu'ils trébuchent accidentellement dessus.

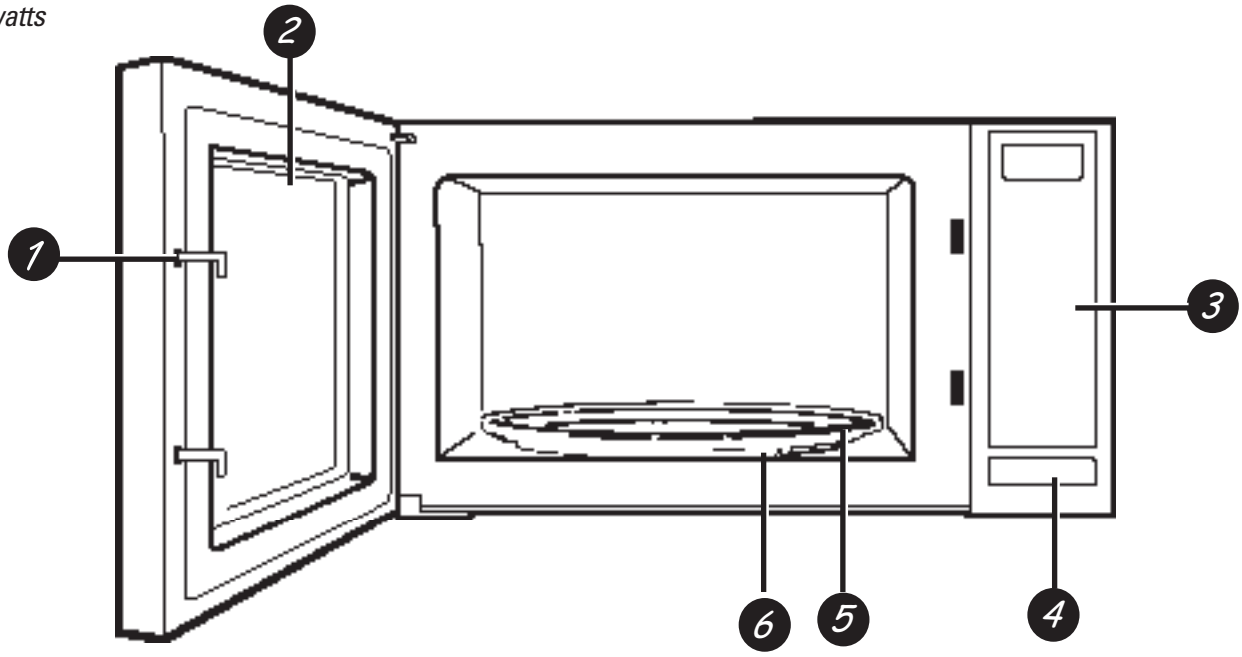
Si vous utilisez un cordon prolongateur, l'éclairage intérieur du four peut vaciller et le son du ventilateur peut varier lorsque les micro-ondes sont en marche. Également, les temps de cuisson peuvent être plus longs.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET SUIVEZ CES CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

D'un bout à l'autre de ce guide, les caractéristiques et l'aspect peuvent varier selon le modèle.

1 100 watts



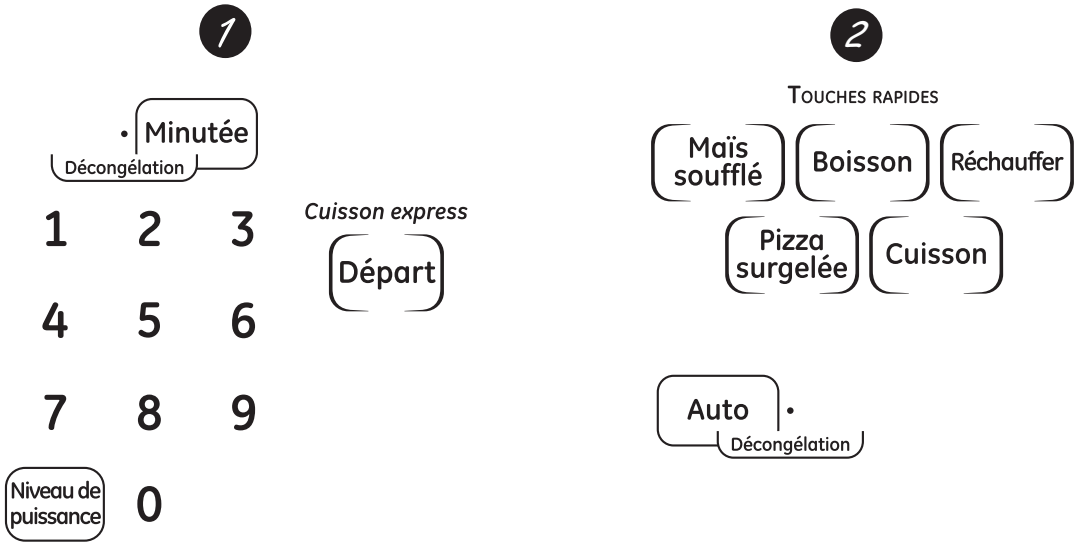
Caractéristiques du four

1. ***Loquets de la porte.***
2. ***Hublot avec une grille métallique.*** La grille métallique permet d'observer la cuisson, tout en maintenant les micro-ondes à l'intérieur de la cavité.
3. ***Tableau de commande.***
4. ***Bascule de déverrouillage de la porte.*** Appuyez sur la bascule de déverrouillage pour ouvrir la porte.
5. ***Plateau tournant amovible.*** Le plateau tournant et son support ***doivent*** être en place lors de la cuisson aux micro-ondes. Le plateau tournant peut être enlevé pour le nettoyer.
6. ***Support amovible.*** Le support doit être en place lors de la cuisson aux micro-ondes.

REMARQUE : *La plaque signalétique, l'évent ou les évents et la lampe sont situés sur les parois de la cavité du four.*

Caractéristiques du four à micro-ondes

On peut programmer la durée de cuisson, la température ou utiliser d'autres caractéristiques de programmation.



COMMANDES DU FOUR

1 Fonctions à durée programmée

Appuyez sur	*Entrez*
Cuisson minutée Appuyez sur les touches numériques	La durée de la cuisson
DÉCONGÉLATION MINUTÉE	La durée de la décongélation
NIVEAU DE PUISSANCE	Un niveau de puissance entre 0 et HI (Élevé)
CUISSON EXPRESS	Mise en marche immédiate!

2 Caractéristiques pratiques

Appuyez sur	*Entrez*	*Option*
MAÏS SOUFFLÉ Appuyez une, deux ou trois fois	Mise en marche immédiate!	100 g, 85 g ou 50 g (3,5 oz, 3 oz ou 1,75 oz)
BOISSON Appuyez une, deux ou trois fois	Mise en marche immédiate!	250 mL, 500 mL ou 750 mL (1 tasse, 2 tasses ou 3 tasses)
RÉCHAUFFER Appuyez une ou deux fois	Mise en marche immédiate!	350 g ou 500 g (12 oz ou 15 oz)
CUISSON Appuyez une à cinq fois	Aliments de type 1 à 5	
DÉCONGÉLATION AUTO Appuyez de une à quatre fois	Poids de l'aliment	0,5 kg, 0,75 kg, 0,9 kg, 1,1 kg (1 lb, 1,5 lb, 2 lb ou 2,5 lb)
PIZZA SURGELÉE Appuyez une ou deux fois	Mise en marche immédiate!	200 g ou 400 g (7 oz ou 14 oz)

À propos du changement du niveau de puissance

Vous pouvez entrer et modifier le niveau de puissance avant d'entrer la durée de ***cuisson minutée.***

1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche ***NIVEAU DE PUISSANCE*** pour choisir un niveau de puissance de ***0 à HI (Élevé).***
2. Entrez la durée de cuisson.
3. Appuyez sur ***DÉPART***.

Les niveaux de puissance régables apportent de la flexibilité à la cuisson aux micro-ondes. Les niveaux de puissance du four à micro-ondes peuvent se comparer aux éléments chauffants d'une cuisinière. Chaque niveau de puissance procure une énergie aux micro-ondes durant un certain pourcentage de temps. Le ***niveau de puissance 70*** procure une énergie aux micro-ondes pendant 70 % du temps. Le ***niveau de puissance 30*** signifie qu'il y a émission de micro-ondes pendant 30 % du temps. La plupart des cuissons seront effectuées au niveau ***HI,*** ce qui donne une énergie durant 100 % du temps. Au ***niveau de puissance HI***, les aliments cuisent plus vite mais il faut les remuer, les tourner ou les redisposer plus souvent. Si vous réglez à un niveau moins puissant, la cuisson sera plus uniforme et vous n'aurez pas à remuer ou tourner les aliments aussi souvent. Certains aliments peuvent présenter une meilleure saveur, texture ou apparence si vous les faites cuire à un réglage plus bas. Diminuez le niveau de puissance si vous faites cuire des aliments qui ont tendance à déborder, comme les pommes de terre au gratin.

Les périodes de repos (période sans émission de micro-ondes) permettent aux aliments « d'uniformiser » ou de conduire la chaleur vers l'intérieur de l'aliment. Le ***niveau de puissance 30*** – pour la décongélation – constitue un bon exemple. S'il n'y avait pas de périodes sans émission de micro-ondes, la surface externe de l'aliment serait cuite avant que l'intérieur ait dégelé.

Voici quelques exemples d'utilisation des différents niveau de puissance :

Élevé : Poisson, bacon, légumes, ébullition d'un liquide.

Moy.-Max. 70 : Cuisson lente de la viande et de la volaille; plats en cocotte et réchauffage.

Moyen 50 : Cuisson lente pour attendrir la viande comme les ragoûts et les coupes de viande moins tendres.

Bas 20 ou 30 : Décongélation sans cuisson; cuisson lente; sauces délicates.

Réchauffage 10 : Pour garder les aliments chauds sans les cuire de façon excessive; amollissement du beurre.

À propos des fonctions à durée programmée

Cuisson minutée

Vous permet d'effectuer une cuisson aux micro-ondes pendant une durée allant jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

Le ***niveau de puissance HI*** est automatiquement réglé, mais vous pouvez le modifier pour plus de souplesse.

1. Modifiez le niveau de puissance si vous ne désirez pas une cuisson à la puissance maximale (Appuyez sur ***NIVEAU DE PUISSANCE*** plusieurs fois pour entrer le niveau de puissance désiré).
2. Entrez la durée de cuisson.
3. Appuyez sur ***DÉPART***.

Vous pouvez ouvrir la porte pendant la ***cuisson minutée*** pour vérifier vos aliments. Pour poursuivre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur ***DÉPART***.

Décongélation et cuisson

Vous pouvez programmer la mise en marche automatique de la ***cuisson minutée*** après la décongélation.

1. Appuyez sur ***DÉCONGÉLATION AUTO*** et sélectionnez le poids de l'aliment, ou appuyez sur ***DÉCONGÉLATION MINUTÉE*** et entrez la durée de décongélation.
2. Modifiez le niveau de puissance si vous ne désirez pas une cuisson à la puissance maximale. (Appuyez sur ***NIVEAU DE PUISSANCE*** plusieurs fois pour entrer le niveau de puissance désiré).
3. Entrez la deuxième durée de cuisson.
4. Appuyez sur ***DÉPART***.

Le four commence la décongélation. Lorsque la décongélation est complète, le compte à rebours de la ***cuisson minutée*** commence.

Cuisson express

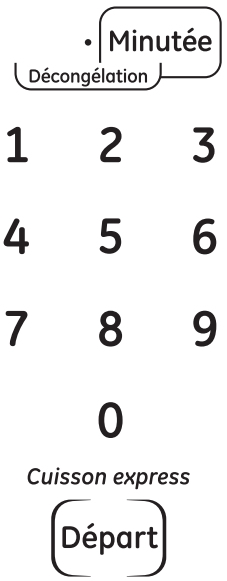
Il s'agit d'une façon de régler rapidement une cuisson d'une durée de 30 secondes. Chaque fois que vous appuyez sur cette touche, vous ajoutez 30 secondes à la durée de cuisson affichée. Le four se met en marche immédiatement.

Guide de cuisson pour la ***cuisson minutée***

REMARQUE: *Sauf indication différente, utilisez le* ***niveau de puissance HI (Élevé).***

Légume	*Quantité*	*Durée*	*Remarques*
Asperges			
(pointes fraîches)	**454 g (1 lb)**	**5 à 8 min Moy.-Max. (7)**	Dans une cocotte de 1,5 L (1½ pte), versez 60 mL (¼ t) d'eau.
(pointes surgelées)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**4 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
Betteraves			
(fraîches, entières)	**1 botte**	**16 à 22 min**	Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 120 mL (½ t) d'eau.
Brocoli			
(frais)	**1 botte 570 à 680 g (1¼ à 1½ lb)**	**5 à 9 min**	Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 120 mL (½ t)d'eau.
(pointes fraîches)	**1 botte 570 à 680 g (1¼ à 1½ lb)**	**7 à 11 min**	Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 60 mL (¼ t)d'eau.
(surgelé, en morceaux)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**4 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
(pointes surgelées)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**4 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 45 mL (3 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes			
(fraîches, coupées)	**454 g (1 lb)**	**4 à 8 min**	Dans une cocotte de 1,5 L (1½ pte), versez 60 mL (¼ t) d'eau.
(surgelées)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**3 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
Chou			
(frais)	**1 pomme moyenne environ 900 g (2 lb)**	**6 à 10 min**	Dans une cocotte de 1,5 à 2 L (1½ à 2 ptes), versez 60 mL (¼ t) d'eau.
(en morceaux)		**5 à 9 min**	Dans une cocotte de 2 à 3 L (2 à 3 ptes), versez 60 mL (¼ t) d'eau.
Chou-fleur			
(bouquets)	**1 pomme moyenne**	**7 à 11 min**	Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 120 mL (½ t) d'eau.
(frais, entier)	**1 pomme moyenne**	**7 à 15 min**	Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 120 mL (½ t) d'eau.
(surgelé)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**3 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
Courge			
(fraîche, d'été et jaune)	**454 g (1 lb) en tranches**	**3 à 5 min**	Dans une cocotte de 1,5 L (1½ pte), versez 60 mL (¼ t) d'eau.
(d'hiver, poivrée, musquée)	**1 ou 2 courges environ 454 g (1 lb) chacune**	**5 à 9 min**	Coupez en 2 et enlevez les membranes fibreuses. Placez les courges dans un plat de cuisson oblong en verre de 2 L (2 ptes), le côté coupé en dessous. Retournez les courges après 4 minutes.
Épinards			
(frais)	**283 à 454 g (10 à 16 oz)**	**3 à 6 min**	Placez les épinards lavés dans une cocotte de 2 L (2 ptes).
(surgelés, morceaux et en feuilles)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**3 à 6 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 45 mL (3 cuillères à soupe) d'eau.
Haricots			
(verts, frais)	**454 g (1 lb) coupés en 2**	**10 à 15 min**	Dans une cocotte de 1,5 L (1½ pte), versez 120 mL (½ t) d'eau.
(verts, surgelés)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**4 à 8 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
(de Lima, surgelés)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**4 à 8 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 60 mL (¼ t) d'eau.
Macédoine de légumes			
(surgelée)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**2 à 6 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 45 mL (3 cuillères à soupe) d'eau.
Maïs			
(surgelé, en grains)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**2 à 6 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
Maïs en épi			
(frais)	**1 à 5 épis**	**1-1/4 à 4 min par épi**	Placez les épis dans un plat de cuisson en verre de 2 L (2 ptes). Si les épis ne sont pas épluchés, n'ajoutez pas d'eau. Si les épis ont été épluchés, ajoutez 60 mL (¼ t) d'eau. Redisposez à la mi-temps de la cuisson.
(surgelé)	**1 épi** **2 à 6 épis**	**3 à 6 min** **2 à 3 min par épi**	Placez les épis dans un plat de cuisson oblong en verre de 2 L (2 ptes). Recouvrez-le d'une pellicule de plastique au coin relevé. Redisposez à la mi-temps de la cuisson.
Pois			
(frais, écossés)	**900 g (2 lb) non écossés**	**7 à 10 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 60 mL (¼ t) d'eau.
(surgelés)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**2 à 6 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
Pommes de terre			
(fraîches, en cubes, blanches)	**4 pommes de terre 170 à 225 g (6 à 8 oz) chacune**	**9 à 12 min**	Pelez et coupez en cubes de 25 mm (1 po). Placez dans une cocotte de 2 L (2 ptes) avec 120 mL (½ t) d'eau. Remuez à la mi-temps de la cuisson.
(fraîches, entières, blanches ou patates douces)	**1 – 170 à 225 g (6 à 8 oz)**	**2 à 4 min**	Percez avec une fourchette. Mettez-les dans le four en cercle à 2,5 cm (1 po) d'intervalle. Laissez reposer 5 minutes.

À propos des fonctions à durée programmée



Décongélation minutée

Vous permet d'effectuer une décongélation pendant la durée que vous avez choisie. Voyez le Guide de décongélation pour connaître les durées suggérées. (La ***décongélation automatique*** est expliquée dans la section *Caractéristiques pratiques*.)

1. Appuyez sur ***DÉCONGÉLATION MINUTÉE.***
2. Entrez la durée de décongélation.
3. Appuyez sur ***DÉPART.***
4. Retournez l'aliment à la mi-temps.
5. Appuyez sur ***DÉPART.***

Pour une décongélation plus uniforme, retournez l'aliment et détachez ou réarrangez les morceaux à la mi-temps de la durée de décongélation sélectionnée. Protégez les zones tièdes à l'aide de petits morceaux de papier d'aluminium. Le four continue à décongeler si vous n'ouvrez pas la porte pour retourner l'aliment.

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd pendant la décongélation. Cela est normal lorsque le four ne fonctionne pas au niveau de puissance ***HI (Élevé)***.

Conseils de décongélation

- Les aliments surgelés dans un emballage en papier ou en plastique peuvent être décongelés dans leur emballage. Les emballages étanches doivent être fendus, percés ou aérés APRÈS que l'aliment ait partiellement dégelé. Découvrez partiellement les contenants en plastique.
- Les aliments surgelés de format familial peuvent être décongelés ou cuits aux micro-ondes. Si l'aliment est emballé dans un contenant métallique, transférez-le dans un plat qui convient aux micro-ondes.
- Les aliments très périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc, ne doivent pas être laissés à la température de la pièce pendant plus d'une heure après la décongélation, car cela pourrait favoriser la prolifération de bactéries nocives.
- Pour une décongélation plus uniforme d'aliments plus gros, comme les rôtis de bœuf, d'agneau et de veau, utilisez la ***décongélation automatique.*** Assurez-vous que les gros morceaux de viande soient complètement décongelés avant de les faire cuire.
- Lorsque la décongélation est terminée, l'aliment en entier doit être frais et mou. S'il y a des parties encore gelées, remettez brièvement l'aliment dans le four ou laissez-le reposer pendant quelques minutes.

Guide de décongélation

Aliment	*Durée*	*Remarques*
Pains, gâteaux		
Petits pains et mollets *(un)*	**¼ min**	
Brioches *environ 340g (12 oz.)*	**2 à 4 min**	Réarrangez à la mi-cuisson.
Poisson et fruits de mer		
Filets, surgelés *454 g (1 lb)*	**6 à 9 min**	
Fruits de mer, petits morceaux *454 g (1 lb)*	**3 à 7 min**	Placez le bloc dans une cocotte. À la mi-temps de la durée, retournez-le et séparez-le.
Fruits		
Sachet en plastique ***1 ou 2 paquets*** *de 283 g (10 oz)*	**1 à 5 min**	
Viandes		
Bacon *454 g (1 lb)*	**2 à 5 min**	Placez le paquet non déballé dans le four. Laissez reposer pendant 5 minutes après la décongélation.
Saucisses de Francfort (hot-dog) *454 g (1 lb)*	**2 à 5 min**	Placez le paquet non déballé dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses puissent être séparées. Si nécessaire, laissez reposer pendant 5 minutes pour terminer la décongélation.
Viande hachée *454 g (1 lb)*	**4 à 6 min**	Retournez la viande à la mi-temps de la durée.
Rôtis: bœuf, agneau, veau, porc	**9 à 13 min/lb**	Utilisez le ***niveau de puissance 1***.
Biftecks, côtelettes et escalopes	**4 à 8 min/lb**	Placez la viande non déballée dans un plat à cuisson. Retournez-la à la mi-temps et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et laissez reposer pour compléter la décongélation.
Volaille		
Poulet à griller, en morceaux *1,1 à 1,4 kg (2,5 à 3 lb)*	**14 à 20 min**	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la mi-temps, déballez-le et retournez-le. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et faites chauffer de 2 à 4 minutes de plus, si nécessaire. Laissez reposer pour compléter la décongélation.
Poulet entier *1,1 à 1,4 kg (2,5 à 3 lb)*	**20 à 25 min**	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la mi-temps, déballez-le et retournez-le. Protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Au besoin, faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.
Poulet de Cornouailles	**7 à 13 min/lb**	Placez le poulet déballé dans le four, la poitrine sur le dessus. Retournez-le à la mi-temps. Faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.
Poitrine de dinde *1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)*	**3 à 8 min/lb**	Placez la poitrine déballée dans un plat, la poitrine en dessous. À la mi-temps, retournez-la et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur pour terminer la décongélation.

Utilisez uniquement avec des emballages de maïs à éclater pour four à micro-ondes, pesant de 50 à 100 g (1,75 à 3,5 oz).

Maïs soufflé

Comment utiliser la fonction ***Maïs soufflé :***

1. Suivez les directives sur l'emballage. Servez-vous de la ***cuisson minutée*** si le sac pèse moins de 50 g (1,75 oz) et plus de 100 g (3,5 oz). Placez le sac de maïs au milieu du four.
2. Appuyez sur ***MAÏS SOUFFLÉ***. Appuyez une fois pour un sac de maïs de 100 g (3,5 oz), deux fois pour un sac de 85 g (3 oz), ou trois fois pour un sac de 50 g (1,75 oz). Le four se met en marche immédiatement.

Réchauffage

La fonction ***Réchauffer*** réchauffe des portions d'aliments déjà cuits de 340 ou 425 g (12 à 15 oz).

Appuyez sur ***RÉCHAUFFER*** une fois pour choisir 340 g (12 oz) ou deux fois pour 425 g (15 oz). Le four se met en marche immédiatement.

Boisson

Comment utiliser la fonction ***Boisson :***

Appuyez sur ***BOISSON*** une fois pour chauffer 250 mL (1 tasse), deux fois pour 500 mL (2 tasses) ou trois fois pour 750 mL (3 tasses).

Les boissons réchauffées à l'aide de la fonction Boisson peuvent être très chaudes. Faites attention lorsque vous sortez le contenant du four.

Pizza surgelée

Comment utiliser la fonction ***Pizza surgelée :***

1. Suivez les directives de l'emballage, en utilisant la ***cuisson minutée*** si la pizza pèse moins de 200 g (7 oz) et plus de 400 g (14 oz).
2. Appuyez sur ***PIZZA SURGELÉE*** une fois pour une pizza de 200 g (7 oz), ou deux fois pour une pizza de 400 g (14 oz). Le four se met en marche immédiatement.

À propos des caractéristiques pratiques

Cuisson

La fonction ***Cuisson*** règle automatiquement les durées de cuisson et les niveaux de puissance pour une variété d'aliments.

1 Appuyez à plusieurs reprises sur ***CUISSON*** pour choisir un aliment de type 1 à 5.

2 Appuyez sur ***DÉPART***.

Guide de cuisson

Type d'aliment	***Poids***	***Remarques***
1 Légumes en conserve	**1 boîte (414 à 475 mL) (14 à 16 oz.)**	Utilisez une casserole ou un bol convenant à la cuisson aux micro-ondes. Couvrir d'une pellicule en plastique aérée ou d'un couvercle.
2 Soupe	**355 mL (12 oz.)**	Couvrir d'une pellicule en plastique aérée ou d'un couvercle.
3 Pommes de terre	**4 pommes de terre 225 à 283 g (8 à 10 oz.) chacune**	Percez la peau avec une fourchette. Placez les pommes de terre sur le plateau tournant.
4 Légumes frais	**450 g (16 oz)**	Utilisez une casserole ou un bol convenant à la cuisson aux micro-ondes. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau pour chaque portion. Couvrir d'une pellicule en plastique aérée ou d'un couvercle.
5 Légumes surgelés	**450 g (16 oz)**	Utilisez une casserole ou un bol convenant à la cuisson aux micro-ondes. Suivez les directives de l'emballage concernant l'ajout d'eau. Couvrir d'une pellicule en plastique aérée ou d'un couvercle.

Cuisson express

Décongélation automatique

Utilisez la ***décongélation automatique*** pour les viandes, la volaille et le poisson de moins de 1,1 kg (2,5 lb). Utilisez la ***décongélation minutée*** pour la plupart des autres aliments surgelés.

La ***décongélation automatique*** règle automatiquement la durée de décongélation et les niveaux de puissance pour une décongélation uniforme des viandes, de la volaille et du poisson.

1 Appuyez à plusieurs reprises sur ***DÉCONGÉLATION AUTO*** pour sélectionner 450 g à 1,1 kg (1 à 2,5 lb).

2 Appuyez sur ***DÉPART***.

(La ***décongélation automatique*** est expliquée dans la section *Fonctions à durée programmée*).

- Déballez la viande et placez-la dans un plat convenant aux micro-ondes.
- Lorsque le four émet un signal sonore, retournez l'aliment. Retirez la viande décongelée ou protégez les parties tièdes en les recouvrant de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Après la décongélation, vous devez laisser reposer la plupart des viandes pendant 5 minutes pour permettre à la décongélation de s'achever. Les gros rôtis devraient reposer pendant environ 30 minutes.

À propos des autres caractéristiques

Horloge

Appuyez sur cette touche pour entrer l'heure.

1. Appuyez sur ***HORLOGE*** une fois pour choisir la base de 12 heures, ou deux fois pour choisir la base de 24 heures.
2. Entrez l'heure.
3. Appuyez sur ***HORLOGE***.

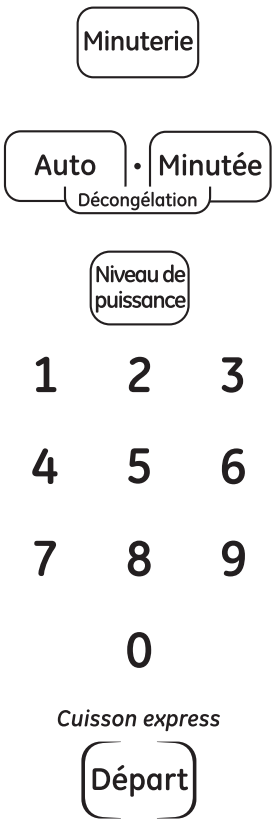
Annuler/Arrêt

En plus d'annuler les sélections, la touche ***ANNULER/ARRÊT*** vous permet d'interrompre la cuisson sans ouvrir la porte ou d'effacer l'écran. Appuyez sur ***DÉPART*** pour remettre le four en marche.

Verrouillage pour enfants

Il est possible de désactiver les fonctions du tableau de commande pour empêcher la mise en marche du four accidentellement ou par des enfants.

Pour désactiver ou réactiver les commandes, appuyez et maintenez la pression pendant environ trois secondes sur ***ANNULER/ARRÊT***. Lorsque le tableau de commande est désactivé, l'indicateur de verrouillage paraît sur l'afficheur.



Minuterie

La touche Minuterie effectue trois fonctions

- Elle fonctionne comme une minuterie.
- Elle peut être réglée pour une mise en marche différée.
- Elle peut être utilisée pour régler une mise en attente après décongélation.

Fonction de minuterie

La ***minuterie*** fonctionne sans l'énergie des micro-ondes.

1. Appuyez sur ***MINUTERIE.***
2. Entrez la durée du compte à rebours.
3. Appuyez sur ***DÉPART***. Lorsque la durée est terminée, la minuterie émet un signal sonore.

Fonction de mise en marche différée

Vous pouvez régler le four à micro-ondes pour différer la mise en marche de la cuisson jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

1. Appuyez sur ***MINUTERIE***.
2. Entrez la durée du délai avant la mise en marche de la cuisson.
3. Appuyez sur ***NIVEAU DE PUISSANCE***. Modifiez le niveau de puissance si vous ne désirez pas la puissance maximale. (Appuyez plusieurs fois sur ***NIVEAU DE PUISSANCE*** pour sélectionner le niveau de puissance désiré.)
4. Entrez la durée de cuisson.
5. Appuyez sur ***DÉPART***.

La minuterie commence le compte à rebours jusqu'à zéro, et la cuisson se met alors en marche.

Fonction de mise en attente

1. Appuyez sur ***DÉCONGÉLATION AUTO*** et sélectionnez le poids de l'aliment, ou appuyez sur ***DÉCONGÉLATION MINUTÉE*** et entrez la durée de décongélation.
2. Appuyez sur ***MINUTERIE***.
3. Entre la durée de mise en attente désirée.
4. Appuyez sur ***DÉPART***.

Le four commence la décongélation. Lorsque la décongélation est terminée, la minuterie commence le compte à rebours de la durée de mise en attente.

Terminologie de la cuisson aux micro-ondes

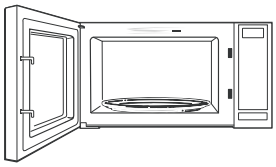
Terme	Définition
Aérer	Après avoir couvert un récipient avec une pellicule en plastique, vous pouvez l'aérer en soulevant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Couvrir	Les couvercles retiennent l'humidité, assurent une cuisson plus uniforme et réduisent la durée de cuisson. Une pellicule en plastique légèrement soulevée ou un morceau de papier ciré permettent à la vapeur de s'échapper.
Étincelle	Formation d'étincelles dans le four à micro-ondes provoquée par : ■ un article de métal ou du papier d'aluminium qui touche aux parois du four. ■ du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme de l'aliment (les coins relevés agissent comme des antennes). ■ des articles en métal, comme des attaches, les broches utilisées pour la volaille, la garniture dorée de la vaisselle. ■ des essuie-tout en papier recyclé contenant de petites particules métalliques.
Période de repos	Lors de la cuisson dans un four traditionnel, certains aliments comme les rôtis ou les gâteaux sont laissés à reposer afin qu'ils finissent de cuire ou qu'ils se raffermissent. La période de repos est particulièrement importante à la cuisson aux micro-ondes. Remarquez qu'un gâteau cuit aux micro-ondes n'est pas mis à reposer sur une grille.
Protéger	Dans un four traditionnel, vous recouvrez la poitrine d'un poulet ou des aliments déjà cuits pour éviter qu'ils brunissent trop. Lorsque vous faites cuire des aliments aux micro-ondes, vous devez recouvrir les parties minces des aliments (comme le bout des ailes et les pilons d'une volaille) avec de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter qu'elles soient cuites avant les parties plus charnues.

Conseils pratiques

De temps à autre, pour garder une odeur fraîche, vous pouvez essuyer l'intérieur avec un linge imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate de soude.

Débranchez le cordon avant de nettoyer une partie quelconque de ce four.

Nettoyage de l'intérieur du four

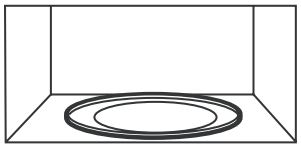


Les parois, la surface interne du hublot, les parties métalliques et en plastique qui se trouvent sur la porte

Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées avec un linge humide. Enlevez les éclaboussures grasses avec un linge savonneux, puis rincez à l'aide d'un linge humide. N'utilisez aucun produit abrasif ou ustensile pointu sur les parois du four.

Pour nettoyer la surface de la porte et la surface du four qui vient en contact avec la porte, utilisez des savons ou des détergents doux et non abrasifs et une éponge ou un linge doux. Rincez avec un linge humide et séchez.

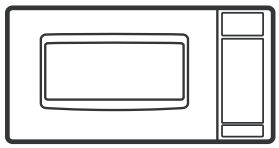
N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour le four sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.



Plateau tournant et support amovibles

Pour éviter qu'il ne se brise, ne trempez pas le plateau tournant dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez-le avec soin dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Le plateau tournant et le support peuvent se briser si on les échappe. Rappelez-vous : ne faites pas fonctionner le four sans avoir remis le plateau tournant et son support en place.

Nettoyage de l'extérieur



N'utilisez pas de produits contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes. L'ammoniaque ou l'alcool peuvent endommager l'aspect de votre four à micro-ondes.

Caisse

Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et faites sécher. Essuyez le hublot avec un chiffon humide.

Tableau de commande et porte

Nettoyez-les avec un linge humide. Séchez à fond. Ne vaporisez pas de produits nettoyants et n'utilisez pas une grande quantité d'eau et de savon, ni de produits abrasifs ou d'objets pointus pour nettoyer le tableau, car vous pourriez l'endommager. Certains types d'essuie-tout peuvent aussi égratigner le tableau de commande.

Surface de la porte

Il est important de garder propre la surface de la porte qui entre en contact avec le four à micro-ondes. N'utilisez qu'un détergent doux, non abrasif, appliqué avec une éponge propre ou un linge doux. Rincez bien.

Cordon d'alimentation

Si le cordon est sale, débranchez-le et lavez-le avec un linge humide. Pour les taches rebelles, vous pouvez utiliser de l'eau savonneuse, mais assurez-vous de rincer avec un linge humide et de sécher à fond avant de rebrancher le cordon.

Avant de contacter un service de dépannage…

Conseils de dépannage
Économisez du temps et de l'argent ! Vérifiez le tableau ci-dessous pour empêcher tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solution
Le four ne se met pas en marche	**Un fusible de votre résidence peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.**	• Remplacez le fusible ou réenchenchez le disjoncteur.
	Surtension.	• Débranchez le four à micro-ondes, puis rebranchez-le.
	Fiche mal branchée dans la prise de courant.	• Assurez-vous que la fiche à trois broches est bien insérée dans la prise de courant.
	La porte n'est pas bien fermée.	• Ouvrez la porte et fermez-la bien.
Le tableau de commande est allumé, mais le four ne se met pas en marche	**La porte n'est pas bien fermée.**	• Ouvrez la porte et fermez-la bien.
	On n'a pas appuyé sur la touche *DÉPART* après avoir entré le choix de cuisson.	• Appuyez sur ***DÉPART***.
	Une autre sélection a déjà été entrée et on n'a pas appuyé sur la touche *ANNULER/ARRÊT* pour l'annuler.	• Appuyez sur ***ANNULER/ARRÊT***.
	On a appuyé accidentellement sur *ANNULER/ARRÊT.*	• Réglez de nouveau le programme de cuisson et appuyez sur ***DÉPART***.
Les commandes du four à micro-ondes ne fonctionnent pas	**Les commandes ont été verrouillées. (Lorsque le tableau de commande est verrouillé, l'indicateur de verrouillage est allumé.)**	• Appuyez et maintenez la touche ***ANNULER/ARRÊT*** durant environ 3 secondes pour déverrouiller les commandes.

Il n'y a rien d'anormal lorsqu'on observe ce qui suit :

- Sortie de vapeur autour de la porte.
- Réflexion de lumière autour de la porte ou de la caisse externe.
- Atténuation de l'illumination dans le four et modification du son du ventilateur lors de l'emploi d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée.
- Son sourd durant le fonctionnement du four.
- On peut observer des interférences perturbant la réception des ondes de radio et télévision lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Il s'agit d'un phénomène similaire à celui qu'on observe lors de l'emploi d'autres petits appareils ménagers; ceci n'est pas un indice de déficience du four à micro-ondes. Si ceci se produit, essayez d'alimenter le four à micro-ondes par un circuit différent, déplacez l'appareil de radio ou télévision aussi loin que possible du four à micro-ondes, ou contrôlez bien la position et la force du signal de l'antenne de réception.

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)

For Canadian Customers

Pour les consommateurs canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD – THANKS
DÉCOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE – MERCI

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of our warranty, should the need arise.	Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: **www.geappliances.ca**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : **www.electromenagersge.ca**

MAIL TO: **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA**
POSTEZ À : **ONTARIO, L4Y 4G1**

☐ MR. / M. ☐ MRS. / MME ☐ MISS/MLLE ☐ MS. | FIRST NAME / PRÉNOM | LAST NAME / NOM

STREET NO / Nº RUE | STREET NAME / RUE | APT.NO/APP./RR#

CITY / VILLE | PROVINCE | POSTAL CODE/CODE POSTAL

AREA CODE/ IND. RÉG. | TELEPHONE/TÉLÉPHONE | E-MAIL/COURRIEL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? YES/OUI ☐ IF YES/SI OUI : EXPIRATION Y/A M D/J
AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ? NO/NON ☐

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND | MODEL / MODÈLE

INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J

CORRESPONDENCE ☐ ENGLISH
CORRESPONDANCE ☐ FRANÇAIS

SERIAL / SÉRIE

☐ I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

Garantie du four à micro-ondes GE – garantie limitée d'un an

Agrafez votre facture ici.
Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour faire une réclamation en vertu de la garantie.

Période de garantie	Mabe remplacera :
Un an *à compter de la date d'achat d'origine*	***Par un appareil de rechange*** tout produit tombé en panne à la suite d'un vice de matière ou de fabrication. L'appareil de rechange sera garanti pour la durée restante de la période de la garantie d'un an du produit d'origine.

Réclamation en vertu de la garantie :

- **Remballez correctement votre appareil. Nous vous recommandons d'utiliser le cartonnage et les matériaux de conditionnement d'origine.**
- **Retournez le produit au magasin de vente au détail là où il a été acheté.**
- **Mettez dans l'emballage une copie du reçu ou de tout autre document comportant la date de l'achat d'origine. Fournissez aussi votre nom et adresse et une description de la défaillance en les écrivant clairement.**

Ce que Mabe ne couvre pas :

- **Les instructions destinées au client. Ce manuel de l'utilisateur détaille le mode d'emploi et les commandes.**
- **Mauvaise installation. Si vous avez un problème d'installation, contactez votre détaillant ou votre installateur. Il vous incombe de fournir un branchement électrique approprié.**
- **Panne du produit suite à des modifications apportées à ce produit ou découlant d'une mauvaise utilisation, comme une négligence d'entretien raisonnable et nécessaire.**
- **Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.**
- **Dommage du produit suite à une mauvaise alimentation électrique, un accident, un incendie, des inondations ou catastrophes naturelles.**
- **Dommages directs et indirects, causés par des défaillances possibles de l'appareil.**

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES — Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toutes garanties implicites, dont celles de qualité marchande ou d'aptitude du produit pour une application particulière, sont limitées à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Exclusion des garanties implicites : *À l'exception des endroits où cette exclusion est interdite ou restreinte par la loi, il n'existe aucune garantie expresse, orale ou légale qui modifie la description des dispositions de la présente garantie, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude du produit pour une application particulière.*

Garant : Mabe Canada Inc. Burlington, Ontario

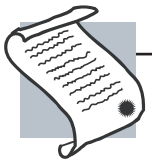
Numéros de téléphone du service après-vente.

Pour tout problème **1-800-361-3400**

Pour obtenir des réponses, appelez Mabe Canada Inc.

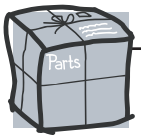
Service de réparation à domicile **1-800-361-3400**

Pour bénéficier du service de réparation expert de Mabe, il suffit de téléphoner.



Contrats d'entretien **1-800-461-3636**

Vous pouvez désormais bénéficier d'un service de réparation sans surprises ni tracas tant que vous possédez votre appareil. Pendant que votre garantie est encore en vigueur, vous pouvez acheter un CONTRAT D'ENTRETIEN DE MABE. Pour un coût modique, seulement quelques sous par jour, le Service après-vente de Mabe s'occupera des réparations – pièces et main-d'œuvre – dont votre appareil peut avoir besoin.



Pièces et accessoires **1-800-263-0686**

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires.

Les directives stipulées dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiées à un technicien qualifié. Il faut faire preuve de prudence, puisqu'une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Satisfaction du service après-vente

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié de Camco, voici la marche à suivre. ***Premièrement,*** communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil. ***Ensuite,*** si vous n'êtes toujours pas satisfait, écrivez en donnant tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, au :

Directeur, Relations avec les consommateurs,
Mabe Canada Inc.
1, Factory Lane, Bureau 310
Moncton (N.-B.) E1C 9M3.

Imprimé en Chine